

SUDIAN

ZAOXING

图解面点造型技艺丛书

酥点

主编 马玉贵

造型

黑龙江科学技术出版社



图解面点造型技艺丛书

酥点造型

SUDIANG
ZAOXING

主编 马玉贵



黑龙江科学技术出版社

中国·哈尔滨

图书在版编目(CIP)数据

酥点造型/马玉贵主编. —哈尔滨:黑龙江科学技术出版社,2007.1

(图解面点造型技艺丛书)

ISBN 978-7-5388-5244-8

I. 酥... II. 马... III. 面条—食谱—中国—图解

IV. TS972.132—64

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2006)第 136763 号

责任编辑 赵春雁

封面设计 孙振杰

酥点造型

SUDIAN ZAOXING

主 编 马玉贵

出 版 黑龙江科学技术出版社

(150001 哈尔滨市南岗区建设街 41 号)

电话 (0451)53642106 电传 53642143(发行部)

印 刷 哈尔滨市工大节能印刷厂

发 行 全国新华书店

开 本 889×1194 1/24

印 张 4

版 次 2007 年 1 月第 1 版·2007 年 1 月第 1 次印刷

印 数 1—3 000

书 号 ISBN 978-7-5388-5244-8/TS·384

定 价 24.00 元

前言

随着改革开放的不断深入,国有体制改革的日益深化,国家越来越重视职业教育与职业培训,使职业教育具有了更加广泛的发展前景。目前人们的经营意识逐渐增强,越来越多的人重视自己的人生价值,勇于走入市场发挥自己的潜能,从事个体经营,为社会做出自己的贡献的同时,也为自己创造着财富。这在一定的程度上缓解了社会的就业的压力,同时,也开辟了一条使广大人民群众发家致富的道路。

在诸多的行业中,不能不说面点制作是投资少,见效快,好学易懂的一门技艺。尤其是以中式面点制作为主的小作坊,是个体经营的一个非常好的渠道。“民以食为天”这句俗语就非常恰当的描绘出了食品行业的重要性,使我们看到了这个行业具有的非常广阔的市场。

面点制作不但是一项技术,更是一门艺术,它在给人们果腹之余,还能给人们带来视觉上的美感,心灵上的一种满足。中式面点的制作不但需要精巧的技艺,同时还需要制作者有充分的想像力和创造能力,使小小的面食点心,在方寸之间给人以美感,这就要求制作者要有扎实的基本功,充分的想像力和创造力。

该系列丛书在面点的制作,面团及造型的变化上下了很大功夫,由浅入深,贴近生活,易于制作,便于掌握,并且配有过程图,能够使初学者开阔眼界,利于模仿制作,从而帮助读者更快更好地掌握面点的制作技艺。

本系列丛书由《花色饺子》《花样蒸包》《饼类大全》《花卷百变》《创意粥饭》《精制面条》《酥点造型》《花式中点》八本书组成。本书在创作过程中,国家级评委、中国面点大师、国家级高级面点技师、黑龙江省烹饪协会理事唐双岭给予了大力支持与帮助;同时哈尔滨铁路职业技术高级中学校长徐雁鸣、教导主任杨云秋对于本书的出版给予了很大支持与帮助,特在此表示深深的谢意。

希望通过这套系列丛书的出版,能够给予广大个体劳动者和面食点心制作爱好者一定的帮助。

作者
2006年5月





1	花生脆酥	32	樱花酥	63	兰花酥
2	豆沙燕麦棍	33	鸳鸯酥	64	油炸兰花酥
3	桃酥	34	枣泥酥方	65	立酥盒子
4	混酥蛋糕盏	35	酥皮蛋糕盏	66	花脸桃仁酥
5	甘露酥	36	酥皮鸡蛋塔	67	龙虾酥
6	混酥豆沙夹	37	天鹅酥	68	罗汉酥
7	杏仁酥	38	野菊花酥	69	猫脸酥
8	提子司康饼	39	香蕉酥	70	玫瑰酥
9	枣泥酥	40	马桐花酥	71	眉毛酥
10	燕麦酥	41	椰蓉酥	72	梅花酥
11	糖皮小饼干	42	宣化酥	73	棉桃酥
12	沙粒混酥饼干	43	八瓣酥	74	奶黄荷包酥
13	炉果	44	白皮酥	75	南瓜酥
14	豆沙混酥角	45	叉烧酥	76	奶黄酥
15	麻仁混酥饼	46	蛋黄酥	77	牛舌酥
16	扭酥	47	佛手酥	78	十字酥
17	棋盘酥	48	蛤蟆酥	79	枇杷果
18	果仁清酥环	49	海棠酥	80	蚕蛸酥
19	混酥鸡蛋塔	50	海豚酥	81	三角酥
20	咖啡椰茸酥	51	荷花酥	82	石榴酥
21	双色酥	52	花生排	83	松塔酥
22	双色酥饼干	53	花边酥	84	香橙酥
23	双色混酥小饼干	54	拉花边酥	85	椰茸条
24	混酥芝麻条	55	椒盐罗汉酥	86	红果酥
25	蛋黄基络酥	56	花脸酥	87	蓝莓果酱酥
26	橄榄酥	57	金元宝酥	88	环酥
27	腰果酥	58	井字酥	89	老婆饼
28	红果梅花酥	59	花瓣酥	90	奶黄酥
29	椰茸糖皮酥	60	菊花佛手酥	91	沙粒清酥方
30	燕子酥	61	拉花瓣酥	92	清酥风轮
31	樱桃酥	62	菊花酥		





花生脆酥

- ① 取混酥面团 500 克搓揉均匀成剂条。
- ② 下成 20 克一个的剂子。
- ③ 搓圆。
- ④ 成圆球状。
- ⑤ 表面刷上鸡蛋液。
- ⑥ 放在花生碎中，滚沾上花生碎。
- ⑦ 用手团压，将花生粘紧。
- ⑧ 整形。
- ⑨ 放入烤盘中，用手指在制品生坯中间压一凹坑即成生坯。进烤箱用 200℃ 的炉温烘烤 12 分钟即成制品。



友好提示

花生在使用前，应用烤箱烘制成熟，掰碎，再滚沾在制品的表面。





豆沙燕麦棍

- 1 取混酥面团 250 克,擀成厚 0.3 厘米的片。
- 2 将边缘切齐。
- 3 表面刷上鸡蛋液。
- 4 将豆沙馅搓成直径 1 厘米的条,摆在面片的一端。
- 5 将一端卷起,将豆沙馅卷在坯皮中。
- 6 成为棍状。
- 7 在棍表面刷上鸡蛋黄。
- 8 滚沾上燕麦片。
- 9 摆放在烤盘中,送入烤炉,用 200℃ 的炉温烘烤 12 分钟即成制品。



友好提示

在卷制成型时,由于坯皮面团缺乏筋力,因此,可借助刮板等工具成型





桃 酥

- 1 面粉 500 克, 泡打粉 10 克, 臭粉 15~20 克放在筛子中, 过筛 3 遍。
- 2 白糖 150~200 克, 鸡蛋一个, 搅拌均匀至白糖能够全部溶化。
- 3 加入豆油 250~200 克。
- 4 搅拌均匀。
- 5 将面粉调和匀。
- 6 粘结成团。

- 7 用模具模塑成型。
- 8 铺出。
- 9 摆入烤盘, 送入烤箱烘烤 10 分钟, 表面有自然裂口, 并呈金黄色即可出炉, 即成制品。



友好提示

桃酥在成熟阶段, 进炉温度要低 (180℃), 出炉的温度要高 (200℃)





混酥蛋糕盏

- 1 取混酥面团 150 克。
- 2 分割成剂子。
- 3 将剂子搓成圆球状。
- 4 放在盏的底部。
- 5 用大拇指将坯子中间压凹。
- 6 双手配合推捏延展。
- 7 推满整个盏的内侧。
- 8 即成盏的底坯料。
- 9 将抽好的蛋糕坯料放在中间，进烤炉用上火 180℃，底火 200℃，烘烤 20 分钟即成制品。



友好提示



混酥盏再控制过程中，盏底一定要薄。





甘露酥



- 1 甘露酥面团 250 克, 红莲蓉馅 150 克。
- 2 分别下成 20 个剂子。
- 3 将坯皮拍扁。
- 4 放上揉匀的豆沙馅心。
- 5 用手将坯皮向上托起, 将馅心包入坯皮中, 搓圆即成制品生坯。
- 6 表面刷上鸡蛋黄, 晾干后送入烤箱, 用 200℃ 炉温烘烤 10 分钟即熟。



友好提示

面团在调制时, 宜采用叠揉的方式揉面, 以防止面团产生面筋。





酥点造型

混酥豆沙夹

- 1 取混酥面团 500 克,擀成厚 0.3 厘米的面片。
- 2 边缘切整齐,表面刷上鸡蛋液。
- 3 取豆沙 200 克。
- 4 擀成混酥面片一半大小的方块。
- 5 铺放在混酥面片的上面。
- 6 表面刷上鸡蛋液。
- 7 将另一半混酥面片折叠覆盖在上面。
- 8 表面刷上鸡蛋黄,并用三角花板划出花纹即成生坯。
- 9 送入烤箱用 200℃ 炉温烘烤 12 分钟即成制品,取出晾凉后改刀切成象眼块,装盘即可食用。

友好提示

该产品是先成熟后成型,因此,成形时,要等生坯晾凉后再进行切割,以防制品碎裂。





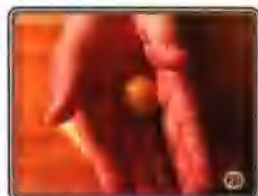
杏仁酥



- ① 取混酥面团 500 克，搓成剂条。
- ② 用刀切出剂子。
- ③ 用手搓圆。
- ④ 用大拇指将圆的中间压一凹坑。
- ⑤ 摆放在烤盘中。
- ⑥ 表面刷鸡蛋黄。
- ⑦ 再将杏仁摆放在生坯的表面。

⑧ 即成制品生坯。送入烤箱。

⑨ 用 190℃ 的炉温烘烤 10 分钟即成制品。



友好提示

杏仁酥表面所刷的鸡蛋黄干透后，才能放入烤箱烘烤。



- 1 取混酥面团 500 克,搓成剂条。
- 2 从中间一切为二。
- 3 分割成剂子。
- 4 剂子大小为 10 克一个。
- 5 用双手搓圆。
- 6 摆入烤盘中,中间用大拇指压一凹坑。
- 7 表面撒上提子干。
- 8 即成制品生坯。送入烤箱中,用 200℃ 的炉温烘烤。
- 9 当表面上色即可取出,装盘即可食用。



友好提示

司康饼在制作时,其名称可随表面装饰而命名。





枣泥酥



- 1 混酥面团 500 克，擀成厚 0.4 厘米的面片，将坯皮修整整齐，表面刷上鸡蛋液。
- 2 将枣泥也擀成坯皮一样的片状。卷起铺在坯皮上。
- 3 将另一坯皮盖在上面，擀一下，改刀成条。
- 4 再切成长方形形状。
- 5 表面刷鸡蛋黄，用三角花板划出纹路。
- 6 摆入烤盘中，送入烤炉用 200℃ 的炉温烘烤 10 分钟，即成制品。



友好提示

枣泥酥制品在成型后烘烤温度，底火应低于面火 10℃ 为宜。





燕麦酥

- 1 混酥面团 500 克, 搓成长条。
- 2 分割成剂子。
- 3 搓成圆球形状。
- 4 取燕麦片。
- 5 将剂子压扁。
- 6 表面刷上鸡蛋液。
- 7 沾燕麦片。
- 8 摆入烤盘, 用 200℃ 的炉温烘烤。
- 9 12 分钟即熟。



友好提示

制品在烘烤时, 表面呈金黄色即熟。





糖皮小饼干

- 1 鸡蛋清 250 克，加入 150 克糖粉，搅拌成发泡糖皮待用。
- 2 混酥面团擀成厚 0.3 厘米的面片。
- 3 涂上白色糖皮原料。
- 4 用抹刀抹平抹匀。
- 5 糖皮原料中加入适量可可粉调成可可色糖皮。
- 6 将可可糖皮装裱花袋，剪一开口，在饼干上面挤出横的花纹。
- 7 再用双条拉出花纹。
- 8 即成制品生坯，摆入烤盘。
- 9 用 180℃ 炉温烘烤 15 分钟即熟。

友好提示

混酥皮擀制不能太厚，本产品是先成熟后成型，因此，应该等制品凉透后再进行成型，以防止制品碎裂。





沙粒混酥饼干

- ① 取混酥面团 500 克。
- ② 擀成厚 0.3 厘米的长方片。
- ③ 用模具刻出圆片。
- ④ 成制品生坯。
- ⑤ 表面刷上鸡蛋液。
- ⑥ 放在砂糖中沾上砂糖粒。
- ⑦ 摆入烤盘。
- ⑧ 送入烤箱,用 200℃ 烘烤。
- ⑨ 烘烤至制品表面呈金黄色,即成制品。



友好提示



制品表面所蘸砂糖,宜采用大粒砂糖为好。

